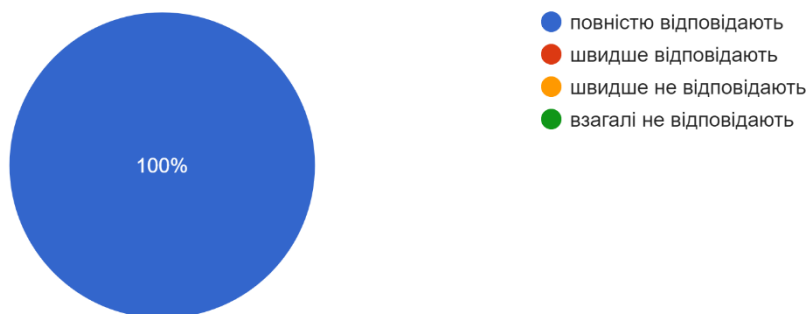


## Анкета 5. Викладацького складу щодо якості ОНП "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" СВО "Магістр"

Наскільки знання випускника з даної освітньої програми відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу

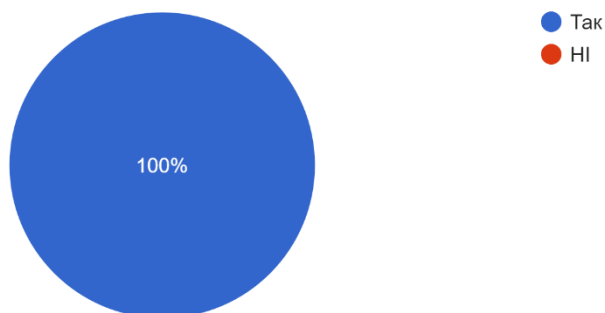


Проранжуйте важливість загальних компетентностей випускника для роботи за фахом	
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	«5» - 100%
Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	«5» - 100%
Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	«5» - 100%
Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	«5» - 95% «4» - 5%
Здатність працювати в міжнародному контексті	«5» - 95% «4» - 5%

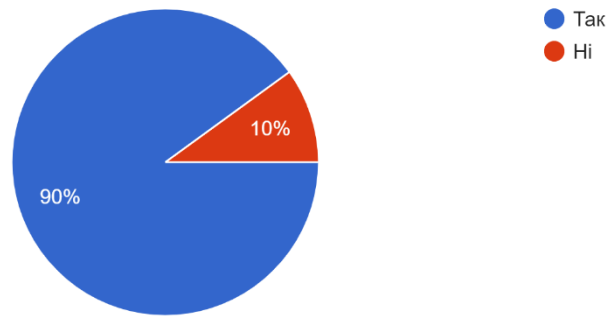
Проранжуйте важливість спеціальних компетентностей випускника для роботи за фахом за 5-ти бальною шкалою	
Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.	«5» - 100%
Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	«5» - 75% «4» - 25%
Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	«5» - 75% «4» - 25%
Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	«5» - 75% «4» - 25%

Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.	«5» - 95% «4» - 5%
Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	«5» - 100%
Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.	«5» - 75% «4» - 25%
Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.	«5» - 75% «4» - 25%
Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проєкти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.	«5» - 100%
Здатність організувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.	«5» - 85% «4» - 15%
Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсо-рного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.	«5» - 100%

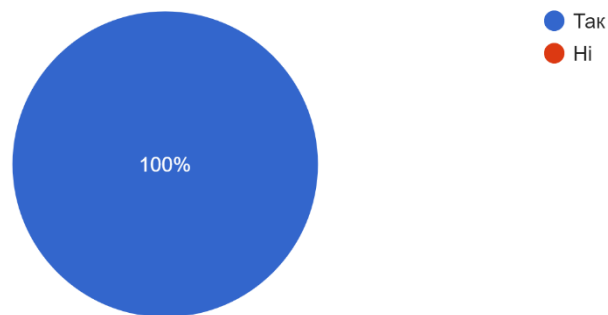
Чи бере участь навчальний заклад щодо організації для викладачів процесів підвищення кваліфікації, педагогічної майстерності?



Чи використовують у ЗВО засоби морального та матеріального заохочення для стимулювання підвищення ефективності викладацької діяльності?



Чи вважаєте Ви атмосферу робочого процесу у ЗВО комфортною та спокійною?



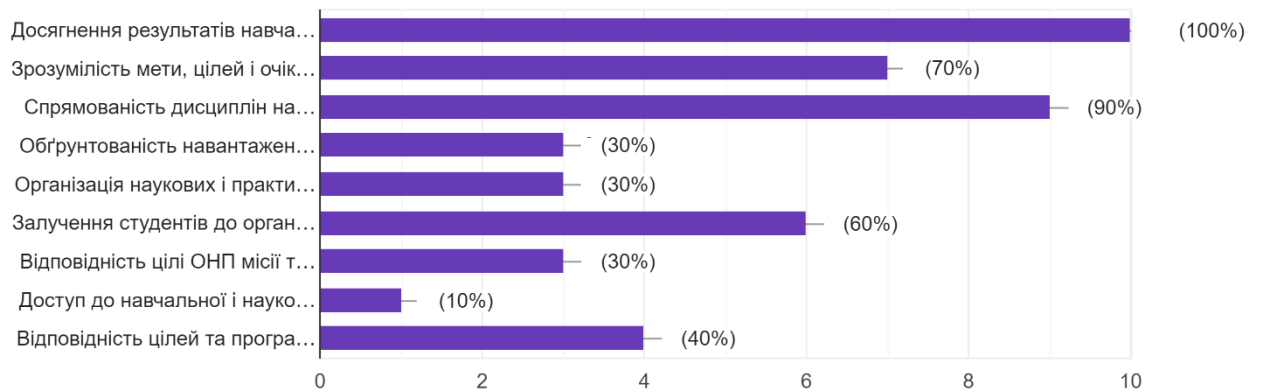
Оцініть якості та навички випускників за п'ятибальною шкалою	
Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	«5» - 100%
Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	«5» - 90% «4» - 10%
Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	«5» - 100%
Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	«5» - 70% «4» - 30%

Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	«5» - 75% «4» - 25%
Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	«5» - 75% «4» - 25%
Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	«5» - 100%
Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	«5» - 70% «4» - 30%
Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	«5» - 75% «4» - 25%
Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	«5» - 100%
Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті тех-нологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	«5» - 90% «4» - 10%
Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.	«5» - 70% «4» - 30%
Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.	«5» - 80% «4» - 20%
Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів	«5» - 90% «4» - 10%
Організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості	«5» - 100%

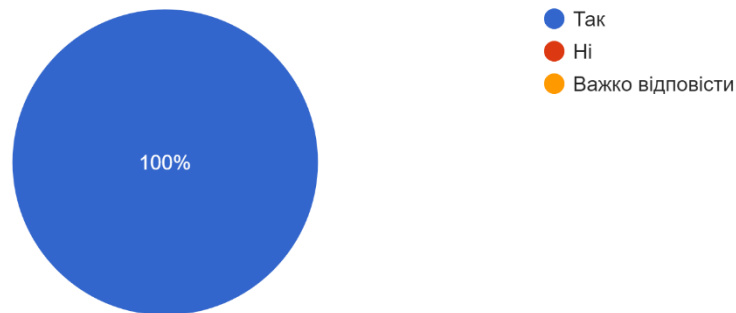
Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі

«5» - 100%

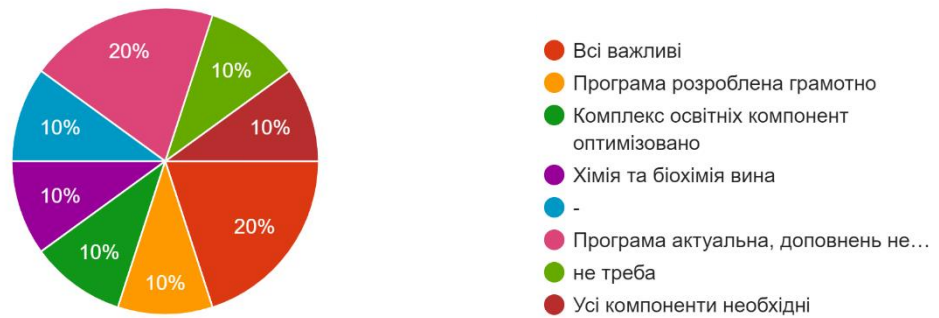
Відмітьте п'ять найбільш необхідних характеристик освітньої програми



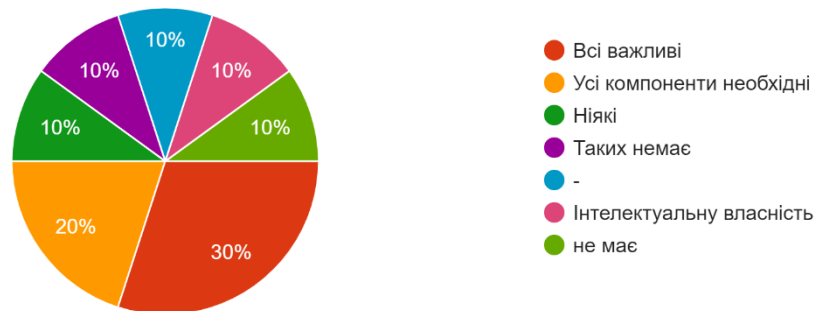
Чи вважаєте Ви, що необхідно залучати стейкхолдерів до розроблення та модернізації освітніх програм?



Які освітні компоненти, на Вашу думку, необхідно ВВЕСТИ до освітнього процесу?



Які освітні компоненти, на Вашу думку, необхідно ВИВЕСТИ з освітнього процесу?



Інші пропозиції щодо покращення якості освіти та освітньої програми

